

Käfer



BANKETT

KÄFER-SCHÄNKE
BANKETT
MAPPE
AUGUST - SEPTEMBER

APERITIF - EIN PRICKELNDER AUFTAKT

SCHAUMWEINE

EXTRA BRUT RESERVE Loimer / Niederösterreich / Österreich	0,75 l	55,00 €
VINO SPUMANTE ALMA GRAN CUVÉE BRUT Bellavista / Lombardei / Italien	0,75 l	79,00 €
GUSBOURNE BRUT Kent / UK	0,75 l	110,00 €

CHAMPAGNER

PERRIER JOUËT GRAND BRUT	0,75 l	110,00 €
TAITTINGER "LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE"	0,75 l	125,00 €
LAURENT PERRIER BRUT ROSÉ	0,75 l	136,00 €

FRUCHTIG & ALKOHOLFREI

KÄFER VITAMINE frische saisonale Fruchtsäfte / Mineralwasser	0,1 l	8,90 €
HOMEMADE LEMONADE hausgemachte Fruchtlimonade (Mango, Waldhimbeere oder Lychee)	0,1 l	8,90 €


COCKTAIL

GREEN GODDESS-MOJITO Kokoswasser / Minze / Zitrone / Gurke / Soda	0,2 l	11,90 €
SUMMER IN ST. TROPEZ tropisches Früchtepüree / Lillet blanc / Prosecco	0,2 l	14,90 €
BELLINI Pfirsich / Prosecco	0,1 l	14,90 €
BLOODY MARY "THE JANE" Vodka / Tomatensaft / Sellerie / BBQ Salz	0,2 l	15,90 €



FINGERFOOD ZUM APERITIF

JUNGE AVOCADO

gebraten mit süß-sauren Pepper-Drops und Taggiasca-Oliven 

pro Stück 4,50 €

KRÄUTER-FOCACCIA

mit Ziegenkäsecreme, Thymianhonig und Piemonteser Haselnuss

pro Stück 4,50 €

TATAR VOM BAYERISCHEN OCHSEN

auf geröstetem Münchner Malzbrot mit Gartenkresse und Trüffelcreme

pro Stück 5,00 €

ENTENLEBERPARFAIT

auf Butterbrioche mit Kirsche und altem Balsamico

pro Stück 5,00 €

MARINIERTE BÜSUMER KRABBen

mit Kräuterquark auf Roggenbrot

pro Stück 5,00 €

GAUMENSCHMAUS

AM TISCH AUF'M KÄFER BRETTL EINGESTELLT
Feinkostsalate, Trüffelsalami, San Daniele Schinken,
Parmesan, Focaccia, Grissini,
Oliven und sonnengetrocknete Kirschtomaten

pro Person 19,00 €

KNABBEREI ZUM APERITIF

Rosmarin-Grissini, Kalamata-Oliven und Salami-Pralinen

pro Person 3,50 €

Käfer goes vegan

Vegane Gerichte, ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, haben einen festen Platz in unserem Speisenangebot. Achten Sie auf dieses Symbol.



MENÜ I « DAS BESONDERE »



VORSPESI

LAUWARM GERÄUCHERTE MAKRELE

mit Meerrettich, Kerbelwurzel
und Petersilienmayonnaise

ZWISCHENGANG

KALBSBRIES

sautiert mit fermentiertem Knoblauch,
Blumenkohlputee und Estragon-Senf-Jus

HAUPTGANG

REH AUS DEM BAYERISCHEN WALD

rosa gebratener Rücken im Vadouvan-Gewürzmantel
mit Pfifferlingen, Lauchspätzle und Marillen

DESSERT

CHEESECAKE

mit Weinbergpfirsich, langem Pfeffer und Rosmarin

WIR EMPFEHLEN DAZU

VINA ESMERALDA

Muscat d'Alexandria, Gewürztraminer
Miguel Torres
Katalonien / Spanien
0,75 l 39 €

LA PALANCA

Chardonnay
La Montina
Lombardei / Italien
0,75 l 45 €

LES GRANILITES ST. JOSEPH

Syrah
M. Chapoutier
Rhône / Frankreich
0,75 l 85 €

RESERVE DE LA COMTESSE

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot und Cabernet Franc*
Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 169 €

4-GANG-MENÜ 119,00 €

MENÜ II « DAS KLASSISCHE »



VORSPESI

CARPACCIO CIPRIANI

hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende
mit Zitronenmayonnaise und Rucola-Spitzen

ZWISCHENGANG

HUMMEREINTOPF

mit ausgelöstem Hummerfleisch, Blumenkohl, Karotten, Champignons,
Kaiserschoten und Schalotten im Champagnersud

HAUPTGANG

PIEMONTESE KALBSRÜCKEN

im Kräutermantel mit Marktgemüse, Selleriemousseline
und Trüffeljus

DESSERT

ROTE GRÜTZE

gelierte Beeren mit Rum, Sauerrahmeis
und frischer Minze

WIR EMPFEHLEN DAZU

ARINTO RESERVA

Caso do Pacos
Vinho Verde / Portugal
0,75 l | 55 €

MACON VERZÉ

Chardonnay
Domaine Leflaive
Burgund / Frankreich
0,75 l | 89 €

CONTRADA MONTE SERRA

Nerello Mascalese
Benanti
Sizilien / Italien
0,75 l | 75 €

BRUNELLO DI MONTALCINO

CASTELGIOCONDO

Sangiovese Grosso
Frescobaldi
Toskana / Italien
0,75 l | 155 €

4-GANG-MENÜ 109,00 €

MENÜ III « DAS SOMMERLICHE »



VORSPESI

GARNELEN-CEVICHE

mit grüner Jalapeño, roten Zwiebeln,
Koriander und Avocado

ZWISCHENGANG

TAGLIOLINI

mit gebratenen Pfifferlingen, Pecorino,
Amalfi Zitrone und Oregano

HAUPTGANG

BBQ US SHORT RIB

mit Süßkartoffelpüree, gebratenen Artischocken,
Baby Mangold und Jus

DESSERT

PARSDORFER ERDBEERE

mit Pistazien, Kaffir-Limette und Mascarpone

WIR EMPFEHLEN DAZU

LANGHE ARNEIS BLANGE

Ceretto
Piemont / Italien
0,75 l 56 €

SCALABRONE ROSATO

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah
Guado al Tasso
Toskana / Italien
0,75 l 56 €

BLAUFRÄNKISCH MÖRBISCH

Schönberger
Burgenland / Österreich
0,75 l 55 €

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
und Merlot*
Château Sociando-Mallet
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 129 €

4-GANG-MENÜ 109,00 €

MENÜ IV « DAS VEGANE »

VORSPEISE SUPERFOOD SALAT

mit Kale, rotem Chicoree, Brennessel, Frisee, Löwenzahn,
Red Chard mit Hanfsamen, Blaubeeren, Knuspermischung
und Camu Camu Vinaigrette



ZWISCHENGANG GAZPACHO ANDALUZ

mit Paprika, Tomate, Gurke, Wassermelone
und Basilikum

HAUPTGANG BLUMENKOHL

im Ganzen geröstet mit Chili, Gelbwurz, Minze, Perlzwiebel,
Petersilie, Dill, Granatapfel, Pistazien, Oliven dazu Tahini Miso Emulsion

DESSERT APRIKOSEN-MACADAMIA-KUCHEN mit Basilikum-Sorbet



4-GANG-MENÜ 75,00 €

MENÜ V « DAS FANGFRISCHE »



VORSPESI

ROTE-BEETE-TATAR

mit Jahrgangssardinen, Soja-Enokipilzen, Limonenemulsion, Pinienkern-Hefeflocken und Wildkräutersalat

ZWISCHENGANG

BRITISCHE KAMMUSCHELN

mit Sauce Béarnaise gratiniert dazu
Babyspinat, Wiesenchampignons und Schalotten

HAUPTGANG

MITTELMEERDORADE

mit Gewürzpolenta, Baby Zucchini und Zitronen-Thymian-Sud

DESSERT

ORGANIC BEAN XOCO

Zartbitterschokolade in Varianten mit Maldon Sea Salt
und Eis mit mexikanischer Vanille

WIR EMPFEHLEN DAZU

KÄFER SANCERRE

Sauvignon Blanc

Domaine de la Garenne

Loire / Frankreich

0,75 l 55 €

KIEDRICH GRÄFENBERG GG

Riesling

Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 129 €

LES GRANILITES ST. JOSEPH

Syrah

M. Chapoutier

Rhône / Frankreich

0,75 l 85 €

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Pinot Noir

Louis Jadot

Burgund / Frankreich

0,75 l 89 €

4-GANG-MENÜ 99,00 €

MENÜ VI « DAS LEICHTE »

VOR SPEISE

CAPRESE

bunte Bio-Tomaten mit Büffelmozzarella,
Basilikumpesto und gereiftem Balsamico

SUPPE

MISO-BEEF-TEA

mit Short-Rib-Ravioli, Seidentofu und Frühlingslauch

HAUPTGANG

POULARDE

Brust mit eingelegtem Perigord-Trüffel, Blumenkohlpüree,
buntem Mangold und leichter Geflügeljus

DESSERT

CANTALOUPE MELONE

mit Kokosnussparfait, Sablé und weißem Rum

WIR EMPFEHLEN DAZU

GRÜNER VELTLINER "ALTE REBEN"

Dürnberg
Weinviertel / Österreich
0,75 l | 42 €

CHARDONNAY LOS VASCOS

Baron de Rothschild
Valle de Colchagua / Chile
0,75 l | 45 €

CONTRADA MONTE SERRA

Nerello Mascalese
Benanti
Sizilien / Italien
0,75 l | 75 €

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Ornellaia
Toskana / Italien
0,75 l | 79 €



4-GANG-MENÜ 89,00 €

MENÜ VII « CHEF'S CHOICE »

Sie lassen sich gerne überraschen?
Dann empfehlen wir Ihnen ein saisonal abgestimmtes
Überraschungsmenü,
kreiert von unseren Käfer Küchenchefs.



3-GANG-MENÜ
75,00 €



4-GANG-MENÜ
89,00 €




5-GANG-MENÜ
105,00 €

VORSPEISEN

CAPRESE 19 €
bunte Bio-Tomaten mit Büffelmozzarella,
Basilikumpesto und gereiftem Balsamico

CARPACCIO CIPRIANI 19 €
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende
mit Zitronen-Mayonnaise und Rucola-Spitzen

SUPERFOOD SALAT  21 €
mit Kale, rotem Chicoree, Brennessel, Frisee, Löwenzahn, Red Chard,
Hanfsamen, Blaubeeren, Knuspermischung und Camu Camu Vinaigrette


ROTE-BEETE-TATAR 25 €
mit Jahrgangssardinen, Soja-Enokipilze, Limonenemulsion,
Pinienkern-Hefeflocken und Wildkräutersalat

LAUWARM GERÄUCHERTE MAKRELE 25 €
mit Meerrettich, Kerbelwurzel
und Petersilien-Mayonnaise

GARNELEN-CEVICHE 27 €
mit grüner Jalapeño, roten Zwiebeln,
Koriander und Avocado



ZWISCHENGÄNGE

GAZPACHO ANDALUZ 	15 €
mit Paprika, Tomate, Gurke, Wassermelone und Basilikum	
MISO-BEEF-TEA	18 €
mit Short-Rib-Ravioli, Seidentofu und Frühlingslauch	
BRITISCHE KAMMMUSCHEL	21 €
mit Sauce Béarnaise gratiniert, dazu Spinat, Wiesenchampignons und Schalotten	
TAGLIOLINI	21 €
mit gebratenen Pfifferlingen, Pecorino, Amalfi Zitrone und Oregano	
KALBSBRIES	29 €
sautiert mit fermentiertem Knoblauch, Blumenkohlpüree und Estragon-Senf-Jus	
HUMMEREINTOPF	39 €
mit ausgelöstem Hummerfleisch, Blumenkohl, Karotte, Champignons, Kaiserschoten und Schalotten im Champagnersud	



HAUPTGÄNGE

BLUMENKOHL 	24 €
im Ganzen geröstet mit Chili, Gelbwurz, Minze, Perlzwiebel, Petersilie, Dill, Granatapfel, Pistazien, Oliven und dazu Tahini Miso Emulsion	
MITTELMEERDORADE	39 €
mit Gewürzpolenta, Baby Zucchini und Zitronen-Thymian-Sud	
POULARDE	39 €
Brust mit eingelegtem Perigord Trüffel, Blumenkohlpüree, buntem Mangold und leichter Geflügeljus	
PIEMONTESE KALBSRÜCKEN	39 €
im Kräutermantel mit Marktgemüse, Selleriemousseline und Trüffeljus	
BBQ US Short Rib	49 €
mit Süßkartoffelpüree, gebratenen Artischocken, Baby Mangold und Jus	
REH AUS DEM BAYRISCHEN WALD	52 €
rosa gebratener Rücken im Vadouvan-Gewürzmantel mit Pfifferlingen, Lauchspätzle und Marillen	



DESSERT

ROTE GRÜTZE 16 €
gelierte Beeren mit Rum, Sauerrahmeis
und frischer Minze

CANTALOUPE MELONE 16 €
mit Kokosnussparfait, Sablé und weißem Rum

CHEESECAKE 17 €
mit Weinbergpfirsich, langem Pfeffer und Rosmarin

PARSDORFER ERDBEERE 18 €
mit Pistazien, Kaffir-Limette und Mascarpone

APRIKOSEN-MACADAMIA-KUCHEN  18 €
mit Basilikum-Sorbet

ORGANIC BEAN XOCO 18 €
Zartbitterschokolade in Varianten mit Maldon Sea Salt
und Mexikanisches Vanilleeis



DIE KÄFER WEIN-WELT

WEINAUSWAHL WEISS

VINA ESMERALDA

Muscat d'Alexandria, Gewürztraminer

Miguel Torres

Katalonien / Spanien

0,75 l 39 €

GRÜNER VELTLINER "ALTE REBEN"

Dürnberg

Weinviertel / Österreich

0,75 l 42 €

LA PALANCA

Chardonnay

La Montina

Lombardei / Italien

0,75 l 45 €

CHARDONNAY LOS VASCOS

Baron de Rothschild

Valle de Colchagua / Chile

0,75 l 45 €

LANGHE ARNEIS BLANGE

Ceretto

Piemont / Italien

0,75 l 56 €

WEINAUSWAHL ROSÉ

MINUTY

Grenache, Cinsault und Syrah

Chateau Minuty

Provence / Frankreich

0,75 l 49 €

SCALABRONE ROSATO

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Guado al Tasso

Toscana / Italien

0,75 l 56 €



Da es bei den Weinen zu Jahrgangswechseln kommen kann, sind diese hier nicht aufgeführt. Gerne nennen wir sie Ihnen auf Anfrage.

Und falls Ihr Lieblingswein nicht dabei ist, lassen Sie es uns bitte wissen.

WEINAUSWAHL WEISS

KÄFER SANCERRE

Sauvignon Blanc

Domaine de la Garenne

Loire / Frankreich

0,75 l 55 €

ARINTO RESERVA

Casa do Pacos

Vinho Verde / Portugal

0,75 l 55 €

MACON VERZÉ

Chardonnay

Domaine Leflaive

Burgund / Frankreich

0,75 l 89 €

KIEDRICH GRÄFENBERG GG

Riesling

Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 129 €

DIE KÄFER WEIN-WELT

WEINAUSWAHL ROT

BARBERA LAVIGNONE

Pico Maccario
Piemont / Italien
0,75 l 49 €

BLAUFRÄNKISCH MÖRBISCH

Schönberger
Burgenland / Österreich
0,75 l 55 €

CONTRADA MONTE SERRA

Nerello Mascalese
Benanti
Sizilien / Italien
0,75 l 75 €

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Ornellaia
Toskana / Italien
0,75 l 79 €

LES GRANILITES ST. JOSEPH

Syrah
M. Chapoutier
Rhône / Frankreich
0,75 l 85 €



Da es bei den Weinen zu Jahrgangswechseln kommen kann, sind diese hier nicht aufgeführt. Gerne nennen wir sie Ihnen auf Anfrage. Und falls Ihr Lieblingswein nicht dabei ist, lassen Sie es uns bitte wissen.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Pinot Noir
Louis Jadot
Burgund / Frankreich
0,75 l 89 €

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot
Château Sociando-Mallet
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 129 €

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO

Sangiovese Grosso
Frescobaldi
Toskana / Italien
0,75 l 155 €

RESERVE DE LA COMTESSE

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 169 €

IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

VERANSTALTUNGEN SIND UNSERE LEIDENSCHAFT

Ihr perfektes Fest in ein unvergessliches Event voller Genuss zu verwandeln ist unsere größte Herzensangelegenheit. Egal, ob Geburtstagsfeier, Firmenfest, Hochzeit oder Taufe – wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wunderbare Stunden erleben. Wir beraten Sie im Vorfeld ausführlich und zeigen Ihnen, wie wir Ihre Wünsche verwirklichen können, auch wenn sie noch so ausgefallen sind.



IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN

DÖRTHE BREDENBRÖCKER

d.bredenbroecker@feinkost-kaefer.de

+49 89 41 68 258

ANNA MAIDHOF

a.maidhof@feinkost-kaefer.de

+49 89 41 68 250

Feinkost Käfer GmbH | Restaurant Käfer-Schänke | Prinzregentenstraße 73 | 81675 München

Fax +49 89 41 68 623 | kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?



MENÜKARTEN

Diese erfüllen nicht nur ihren eigentlichen Zweck, sondern werden von den Gästen oft als Erinnerung an zauberhafte Momente in der Käfer-Schänke mit nach Hause genommen. Gerne beschriften wir diese auch individuell mit einem von Ihnen gewünschten Text oder Ihrem Logo. pro Stück ab 4,90 €



TISCHKÄRTCHEN

Sie planen eine bestimmte Sitzordnung?
Passende Tischkärtchen schreiben wir Ihnen gerne von Hand. pro Stück 1,50 €



EQUIPMENT

Sprechen Sie uns an und wir stellen Ihnen die gewünschten Utensilien zur Verfügung.
Beispielsweise:
Leinwand und Beamer pauschal 180,00 €
Flipchart pauschal 50,00 €



GASTGESCHENKE

Machen Sie Ihren Gästen eine Freude mit exklusiven Käfer-Gastgeschenken. Unsere schönen Präsentideen lassen sich perfekt in die Dekoration mit einbinden. Selbstverständlich können die Geschenke von den Gästen nach der Veranstaltung mitgenommen werden.



DEKORATION

Gerne können wir Ihre Stube passend zum Anlass dekorieren: ob klassisch, bunt, elegant oder festlich, wir erfüllen jeden Wunsch! Bitte lassen Sie uns wissen, welche Vorstellungen Sie haben und welches Budget wir hierfür einplanen dürfen.



KINDERGEBURTSTAGE

Feiern Sie mit Ihren Kleinen bei uns in einer einmaligen Atmosphäre. Ob Schnitzeljagd, Kochkurs, Limbo-Tanz, bunte Luftballon-Dekoration, Kinderbetreuung, Prinzessinnen- oder Einhorntorte: Wir bringen Kinderaugen zum Leuchten.

IHR EVENT BEI UNS

Name, Vorname _____

Firma _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Anlass der Reservierung _____

Datum der Veranstaltung _____ Uhrzeit _____

Personenzahl (davon Kinder) _____ (_____)

Ihr Ansprechpartner für uns vor Ort _____

Wir möchten verbindlich buchen und akzeptieren hiermit die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Datum

Unterschrift

Um die Reservierung garantieren zu können, senden Sie uns diese Bestätigung bitte innerhalb der nächsten 3 Tage zu:

per Post Käfer-Schänke, Bankett, Prinzregentenstraße 73, 81675 München

per E-Mail kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

per Fax +49 89 4168-623

VERANSTALTUNGSDetails

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu erreichen, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich ab einer **Personenzahl von 6 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden**. Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten und Wünsche eingehen werden.

APERITIF

Alkoholisch _____

Alkoholfrei _____

WEINE

Weißwein _____

Rotwein _____

Roséwein _____

WEITERE GETRÄNKE

(Kaffee, Digestif, Cocktails)

FINGERFOOD

MENU

Vorspeise _____

Suppe _____

Zwischengang _____

Hauptgang _____

Dessert _____

BESONDERHEITEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

MENUKARTEN ab 4,90 € pro Stück

Ja Nein

Menge _____

Text _____

TISCHKARTEN 1,50 € pro Stück

Ja Nein

Menge _____

LIVE MUSIK (Klavier, Zither, Geige ..)

Ja Nein

Wünsche _____

DEKORATION

Blumenwünsche _____

Budget _____

GASTGESCHENKE

Ja Nein

Menge _____

Wünsche _____

TECHNIK

(Flipchart, Beamer, Lein- und Pinnwand, Moderationskoffer ..)

Ja Nein

Bedarf _____

KÄFER-STUBEN



Für jeden Anlass, für jedes Event:
Wir finden Ihre passende Stube,
Ihr perfektes Rahmenprogramm
und machen, mit viel Liebe
und Leidenschaft,
Ihre Feier zu einem Fest!



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN - KÄFER-SCHÄNKE

1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Feinkost Käfer GmbH im Restaurant Käfer-Schänke, Prinzregentenstraße 73, 81675 München.

2. Vertragsschluss

Die Angebote der Feinkost Käfer GmbH sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebotes muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

4. Reservierungen, Nachtpauschale

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Feinkost Käfer GmbH den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der Feinkost Käfer GmbH gesondert in Rechnung gestellt. Das Restaurant Käfer Schänke schließt regulär um 1:00 Uhr nachts. Sollte der Auftraggeber wünschen, dass das Restaurant für ihn noch länger geöffnet bleibt, ist die Feinkost Käfer GmbH berechtigt, dem Auftraggeber für den dadurch bedingten erhöhten Personaleinsatz für jede angefangene Stunde ab 1:00 Uhr eine Nachtpauschale von EUR 250,00/Std. in Rechnung zu stellen. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der Feinkost Käfer GmbH keine oder wesentlich geringere Kosten entstanden sind.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu 24 Stunden vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen:

Per Post: Feinkost Käfer GmbH, Prinzregentenstraße 73, 81675 München

Per Fax: +49 89 4168-623

Per Mail: kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkartenhinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen: Vorweihnachts- und Weihnachtszeit, Messen (Bau, ISPO, Bauma, Transport Logistic, Intersolar, Expo Real, Heim & Handwerk).

7. Änderungsvorbehalt

Die Feinkost Käfer GmbH ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen. Die Feinkost Käfer GmbH behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor Stuben zu tauschen. Die Feinkost Käfer GmbH wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts: Ab Buchungsdatum bis 14 Werktage vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 2 Werktagen vor Veranstaltung 80% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 75,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der Feinkost Käfer GmbH kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

9. Rücktrittsbedingungen / Rücktritt durch die Feinkost Käfer GmbH

Die Feinkost Käfer GmbH ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn: höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der Feinkost Käfer GmbH nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der Feinkost Käfer GmbH die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die Feinkost Käfer GmbH zu vertreten hat. In diesen Fällen wird die Feinkost Käfer GmbH den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritten

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden. Dies ist im Vorfeld der Veranstaltung mit der Feinkost Käfer GmbH zu vereinbaren. Ferner ist der Auftraggeber nicht berechtigt ohne Zustimmung der Feinkost Käfer GmbH dritte Dienstleister auf den Gebieten Dekoration und Unterhaltung jeglicher Art in den Räumen der Feinkost Käfer GmbH zu beschäftigen oder tätig werden zu lassen.

11. Haftung

Die Feinkost Käfer GmbH haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind. Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Feinkost Käfer GmbH für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

12. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

13. Zahlung

Die Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig.

14. Kreditkarten

Die Feinkost Käfer GmbH akzeptiert folgende Kreditkarten: MasterCard / Visa / American Express

15. Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die Feinkost Käfer GmbH fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der Feinkost Käfer GmbH verwendete Secure Server Software (SSL) ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

16. Datenschutz

Für den Umgang mit Kundendaten, insbesondere die Erhebung, Nutzung und Verarbeitung, sind die besonderen „Datenschutzhinweise zur Kundendatenverarbeitung“ gemäß Artikeln 13, 14 und 21 DSGVO hier einsehbar: <https://www.feinkost-kaefer.de/datenschutz>.

17. Veröffentlichungsrecht

17.1 Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber Feinkost Käfer GmbH ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werben und diese in allen Medien (z. B. Presse, Internet, Käfer-Newsletter) einschließlich der Veröffentlichung von Fotos unentgeltlich und uneingeschränkt verwenden darf.

17.2 Die Feinkost Käfer GmbH hat hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten.

18. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

19. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der Feinkost Käfer GmbH und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist München ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Stand: 17. Mai 2018

DIE KÄFER-STUBEN AUF EINEN BLICK

Neben unseren 13 elegant-gemütlichen Stuben in der Käfer-Schänke stehen Ihnen im Erdgeschoss auch unsere beloved Stube und das Bistro mit Terrasse für Ihr Event zur Verfügung.

Im zweiten Obergeschoss befindet sich die Suite 73 mit drei wunderschön gestalteten Stuben - Speisezimmer, Gerd Käfer Zimmer, Salon - die auch einzeln buchbar sind.





RESTAURANT KÄFER-SCHÄNKE
im Käfer Stammhaus
Prinzregentenstraße 73
81675 München